

Barista Touch™

Bedienungsanleitung – SES880



Sage®



Inhalt

- 2 Sage® empfiehlt Sicherheit zuerst
- 8 Verpackungsinhalt
- 10 Funktionen der Barista Touch
- 11 Vorbereitung
- 12 Funktionen
- 18 Tipps
- 23 Pflege und Reinigung
- 27 Fehlerbehebung

® SICHERHEIT GEHT VOR.

Wir bei Sage® legen großen Wert auf Sicherheit. Bei Entwurf und Fertigung unserer Konsumgüter steht die Sicherheit von Ihnen, unseren geschätzten Kunden, an erster Stelle. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung elektrischer Geräte vorsichtig vorzugehen und die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

WICHTIGE SICHER- HEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

- Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Typenschild auf der Unterseite des Geräts angegebenen übereinstimmt. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Elektrizitätsgesellschaft.
- Ihr Sage® Gerät wird mit einem Schuko-Stecker am Netzkabel geliefert.
- Wenn Sie diesen Stecker wechseln müssen, führen Sie bitte die Neuverkabelung wie folgt durch (nach der sicheren Entsorgung des Formsteckers).

- Bitte beachten Sie, dass ein abgeschnittener Stecker in einer Steckdose ein ernstes Risiko darstellt.
- Die Kabel sind wie folgt gefärbt:
 - Blau = Neutralleiter
 - Braun = stromführender Leiter
 - Grün und gelb = Schutzleiter
- Da die Farben der Kabel evtl. nicht den farbigen Kennzeichnungen der Anschlussklemmen Ihres Steckers entsprechen, beachten Sie bitte Folgendes:
 - Das blaue Kabel muss mit der mit „N“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
 - Der braune Draht muss an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
 - Das gelb-grüne Kabel muss mit der mit „E“ oder dem Erdungssymbol \perp gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die am Netzstecker dieses Gerätes angebracht ist.
- Stellen Sie die Barista Touch™ während des Betriebs nicht in der Nähe einer Bank- oder Tischkante auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Stoffen ist.
- Bedienen Sie die Barista Touch™ nicht an einem Abflussbecken.
- Stellen Sie die Barista Touch™ nicht in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. in direktem Kontakt mit heißen Öfen auf.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Barista Touch™ ordnungsgemäß montiert ist, bevor Sie sie an die Steckdose anschließen und in Betrieb nehmen. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch.

- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Verwenden Sie keine anderen als die mit dem Barista Touch™ gelieferten Zubehörteile.
- Verwenden Sie die Barista Touch™ nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Betreiben Sie das Mahlwerk nicht ohne aufgesetzten Behälterdeckel. Halten Sie während des Betriebes Finger, Hände, Haare, Kleidung und Utensilien vom Behälter fern.
- Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser im Wassertank. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie die Barista Touch™ niemals ohne Wasser im Wassertank.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie die Maschine benutzen.
- Entfernen Sie während des Brühvorganges niemals den Siebträger, da die Maschine unter Druck steht.
- Bewegen Sie die Barista Touch™ während des Betriebes nicht.
- Lassen Sie die Barista Touch™ bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie die Barista Touch™ abkühlen, bevor Sie Teile bewegen oder reinigen.
- Stellen Sie nichts anderes als Tassen zum Aufwärmen auf die Barista Touch™.
- Schalten Sie die Barista Touch™ bei Nichtbenutzung immer aus, indem Sie die Taste POWER drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie sie reinigen, bewegen, zerlegen, zusammenbauen oder lagern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät samt Kabel nicht in Reichweite von Kindern auf. Geräte

können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder eine sichere Einweisung in die Benutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

BESONDERE ANWEISUNGEN FÜR WASSERFILTER

- Bewahren Sie die Filterpatrone außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie Filterpatronen an einem trockenen Ort in ihrer Originalverpackung auf.
- Schützen Sie die Patronen vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie keine beschädigten Filterpatronen.
- Öffnen Sie die Filterpatronen nicht.
- Wenn Sie für längere Zeit abwesend sind, entleeren Sie den Wassertank und ersetzen Sie die Kartusche.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Verhindern Sie, dass das Netzkabel über eine Bank- oder Tischkante hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Substanzen.
- Dieses Gerät darf nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden bzw. in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen. Sollte eine Beschädigung vorliegen oder andere Wartungsarbeiten als eine Reinigung erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Sage® Kundendienst oder besuchen Sie **sageappliances.com.de**.
- Sämtliche über die Reinigung hinausgehenden Wartungsarbeiten sind von einem autorisierten Sage® Service Center durchzuführen.
- Dieses Gerät wird nur für den Hausgebrauch empfohlen.
- Die Oberfläche des Heizelementes ist nach Gebrauch noch warm.

- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalter) wird empfohlen, um zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von Elektrogeräten zu bieten. Es ist ratsam, im Versorgungsstromkreis des Gerätes einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von max. 30 mA zu installieren. Wenden Sie sich für eine professionelle Beratung an Ihren Elektriker.



Das abgebildete Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für diesen Zweck bestimmten kommunalen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der diese Leistung anbietet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



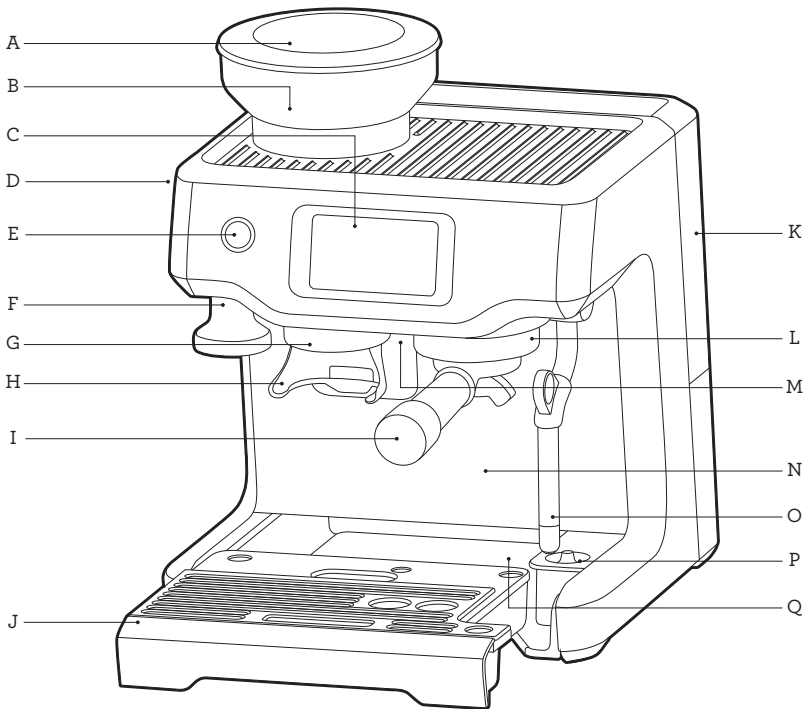
WARNUNG

Wickeln Sie das Kabel vor dem Gebrauch vollständig ab.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

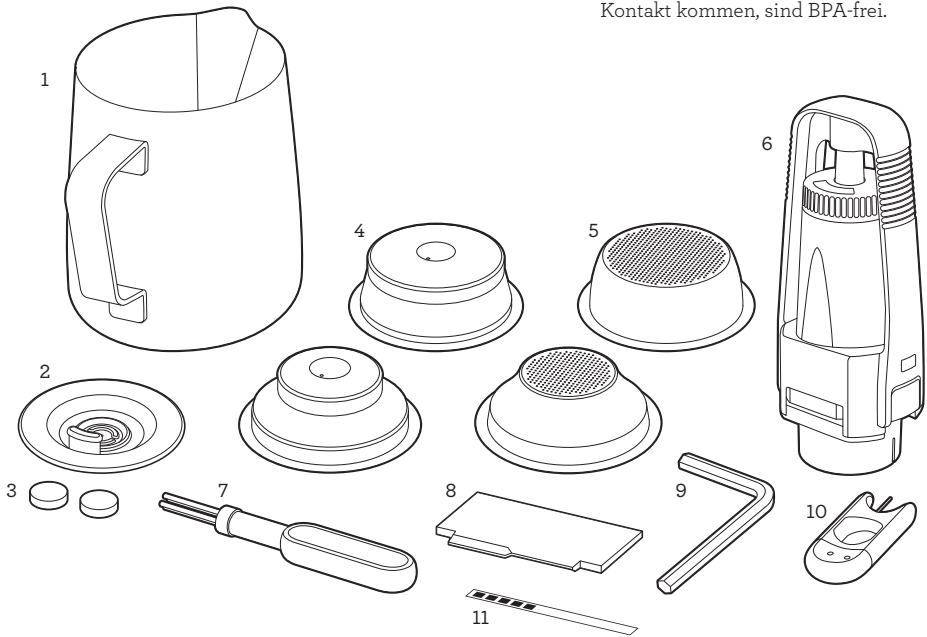


Verpackungsinhalt



- A. Bohnenbehälter mit einer Kapazität von 250 g**
Mit Verschlussystem zum einfachen Entnehmen, Aufbewahren und Umfüllen von Kaffeebohnen.
- B. Integriertes Kegelmahlwerk**
- C. Touchscreen-Bedienfeld**
Zeigt die aktuellen Einstellungen an und bietet eine Touch-Oberfläche.
- D. Mahlgradeinstellung**
Espresso-Mahlgradeinstellungen von fein bis grob.
- E. POWER-Taste**
- F. Abnehmbarer Tamper, 54 mm**
- G. Auslass des Mahlwerkes**
- H. Mahlstation**
- I. Edelstahl-Siebträger, 54 mm**
Mit handelsüblichen Ausgießern.
- J. Herausnehmbare Tropfschale; trennt feuchtes und trockenes Kaffeepulver**
Sobald das „Empty Me!“-Symbol erscheint, muss die Tropfschale entleert werden.
- K. Abnehmbarer 2-Liter-Wassertank**
Mit austauschbarem Wasserfilter zur Reduzierung von Verunreinigungen und Kalkablagerungen.
- L. Brühkopf**
- M. Separate Heißwasserdüse**
- N. Extra großer Abstand für hohe Becher**
- O. Leicht zu reinigende Milchschaumdüse**
Für die automatische Milchaufschäumung.
- P. Milchtemperatursensor**
- Q. Zubehörfach (hinter der Tropfschale)**
Für die Aufbewahrung von Zubehör, das gerade nicht benötigt wird.

Alle Teile der Barista Touch™, die mit Kaffee, Wasser und Milch in Kontakt kommen, sind BPA-frei.



ZUBEHÖR

1. Milchkännchen aus Edelstahl
2. Reinigungseinsatz
3. Reinigungstabletten
4. Doppelwandige Siebeinsätze (1 und 2 Tassen)
Zur Verwendung mit vorgemahlenem Kaffee.
5. Einwandige Siebeinsätze (1 und 2 Tassen)
Zur Verwendung beim Mahlen von frischen ganzen Kaffeebohnen.
6. Wasserfilter und Halter
7. Reinigungsbürste
8. Razor™ – Präzisionspulverabstreifer
9. Inbusschlüssel
10. Reinigungswerkzeug für die Milchschaumdüse
11. Teststreifen zur Bestimmung der Wasserhärte



Funktionen der Barista Touch

FARB-TOUCHSCREEN BEDIENFELD

Wischen Sie für die Auswahl aus dem Getränkemenü. Stellen Sie Kaffeestärke, Milchbeschaffenheit oder Milchtemperatur ein und speichern Sie die Einstellung dann als Ihren persönlichen Favoriten.

AUTOMATISCHES, FREIHÄNDIGES MILCHAUFSCÄUMEN

Die Milch wird automatisch auf die gewählte Temperatur erwärmt und im gewünschten Stil aufgeschäumt: von seidenweichem Latte bis hin zu cremigem Cappuccino. Die automatische Spülfunktion entfernt Milchrückstände aus der Milchschaumdüse, wenn diese in die untere Position zurückgestellt wird.

SCHNELLAUFHEIZUNG

Das innovative Heizsystem erreicht die ideale Extraktionstemperatur in 3 Sekunden.

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK

Das Edelstahl-Kegelmahlwerk maximiert die Oberfläche des gemahlenen Kaffees für einen vollen Espressogeschmack. Der obere und untere Mahlkonus kann zur Reinigung abgenommen werden.

VERSTELLBARER MAHLGRAD

Espressomahlgrad von fein bis grob einstellbar für optimale Extraktion.

VERSTELLBARE MAHLMENGE

Passen Sie die Menge des frisch gemahlene Kaffees, die in den Siebeinsatz dosiert wird, an die Feinheit oder Grobheit des Mahlgutes an.

AUTOMATISCHE DOSIERUNG

Verwenden Sie die Taste „FILTER SIZE“, um dem Gerät mitzuteilen, ob Sie einen Siebeinsatz für 1 oder für 2 Tassen verwenden. Das Mahlwerk gibt die erforderliche Menge gemahlene Kaffee für eine einzelne oder doppelte Dosis aus.

FREIHÄNDIGES MAHLEN

Automatischer Stopp zum freihändigen Mahlen direkt in den Siebträger.

RAZOR™ – PRÄZISIONSPULVERABSTREIFER

Die patentierte Drehklinge dosiert die Pulvermenge im Siebträger auf die richtige Höhe für eine gleichmäßige Extraktion.

VERSTELLBARE TEMPERATURREGELUNG

Für optimalen Kaffeegeschmack.

PID-TEMPERATURREGELUNG

Elektronische PID-Temperaturregelung für erhöhte Temperaturstabilität.

HEISSES WASSER AUF KNOPFDRUCK

Separate Heißwasserdüse für einen Long Black (Americano) oder zum Vorwärmen der Tassen.

VORBRÜHFUNKTION (PRE-INFUSION)

Der Kaffee wird bei niedrigem Wasserdruck angefeuchtet und sanft expandiert für eine gleichmäßige Extraktion.

MENGENEINSTELLUNG

Legen Sie die Menge für 1 und 2 Tassen, manuelle Extraktion oder programmierbare Extraktionsmengen fest.

TROCKENER-PUCK-FUNKTION

Entfernt überschüssiges Wasser aus dem gemahlene Kaffee im Siebeinsatz, um den Kaffeepuck nach der Extraktion einfach entsorgen zu können.



Vorbereitung

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

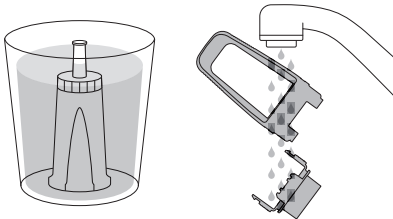
Maschinenvorbereitung

Entfernen und entsorgen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien, die an Ihrer Espressomaschine angebracht sind. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle (Zubehör-)Teile entnommen haben, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

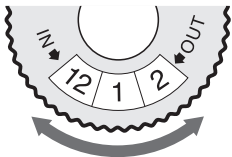
Entfernen Sie die Verpackung und die Plastikbeutel mit dem Wasserfilter und dem Wasserfilterhalter. Reinigen Sie sämtliche Teile (Wassertank, Siebträger, Siebeinsatz, Kännchen) mit warmem Wasser und einem sanften Geschirrspülmittel. Spülen Sie alle Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend ab.

WASSERFILTER WECHSELN

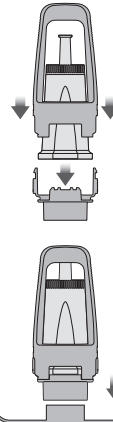
- Nehmen Sie den Wasserfilter und den Wasserfilterhalter aus dem Plastikbeutel.
- Weichen Sie den Filter 5 Minuten in kaltem Wasser ein.
- Waschen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser ab.



- Legen Sie die nächste Wechselerinnerung fest. Wir empfehlen, den Filter nach 3 Monaten zu wechseln.



- Setzen Sie den Filter in die beiden Teile des Filterhalters ein.
- Um den zusammengebauten Filterhalter in den Wassertank einzusetzen, richten Sie die Basis des Filterhalters am Adapter im Wassertank aus. Zum Einrasten nach unten drücken.



- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser, bevor Sie ihn wieder an der Rückseite der Maschine einsetzen und einrasten lassen.

HINWEIS

Wenn Sie den Filter alle 3 Monate bzw. nach 40 Litern austauschen, müssen Sie die Maschine nicht entkalken. Informationen zum Kauf zusätzlicher Wasserfilter erhalten Sie auf sageappliances.com.de

HINWEIS

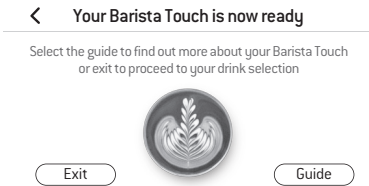
Verwenden Sie in dieser Maschine KEIN stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser. Dies könnte den Geschmack des Kaffees beeinflussen.



Funktionen

ERSTE BENUTZUNG

1. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, die Sie durch die Einrichtung vor der ersten Benutzung führen.
3. Nach Abschluss der Einrichtung zeigt das Gerät an, dass es betriebsbereit ist.



Das Gerät befindet sich jetzt im **STANDBY-Modus**.

4. Tippen Sie auf „Guide“ (Anleitung) und das Gerät führt Sie Schritt für Schritt zum ersten Kaffee. Tippen Sie auf das Symbol ✓ und gehen Sie zum Getränkemenü oder tippen Sie auf ◀, um die Einrichtung zu wiederholen. Sie können die Guide-Funktion jederzeit im Menü Settings (Einstellungen) wiederholen.



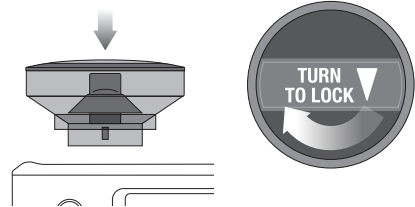
HINWEIS

Wenn Ihre Wasserhärte beim Test 4 oder 5 beträgt, empfehlen wir Ihnen dringend, eine andere Wasserquelle zu verwenden.

Gefiltertes, abgefülltes Quell- oder Mineralwasser verlängert sowohl die Lebensdauer Ihres eingebauten Filters als auch die Entkalkungsintervalle und verbessert den Geschmack. Bitte prüfen Sie die Wasserhärte der von Ihnen gewählten alternativen Wasserquelle, bevor Sie Ihre Maschine damit befüllen. Vermeiden Sie die Verwendung von übermäßig gefiltertem Wasser, wie z. B. Umkehrosmosewasser, es sei denn, dem Wasser wird ein bestimmter Mineralgehalt wieder hinzugefügt. Verwenden Sie niemals destilliertes Wasser oder Wasser ohne bzw. mit geringem Mineralgehalt, da dies den Geschmack beeinträchtigt.

MAHLVORGANG

Setzen Sie den Bohnenbehälter oben auf die Maschine. Drehen Sie den Drehknopf, bis er einrastet. Befüllen Sie den Behälter mit frischen Bohnen.



TIPP

Wir empfehlen hochwertige 100 % Arabica-Bohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum auf der Verpackung, keinem Mindesthaltbarkeitsdatum. Verbrauchen Sie Ihre Kaffeebohnen idealerweise innerhalb von 5-20 Tagen nach dem Röstdatum. Alter Kaffee kann zu schnell aus den Löchern des Siebrägers fließen und bitter und wässrig schmecken.

GETRÄNKEAUSWAHL

Tippen Sie auf das Home-Symbol , um zum Getränkemenü zu gelangen. Wischen Sie zu Ihrem gewünschten Getränk.

Tippen Sie auf das Symbol „Help & Tip“ , um die Anleitung zur Barista Touch™ zu sehen.

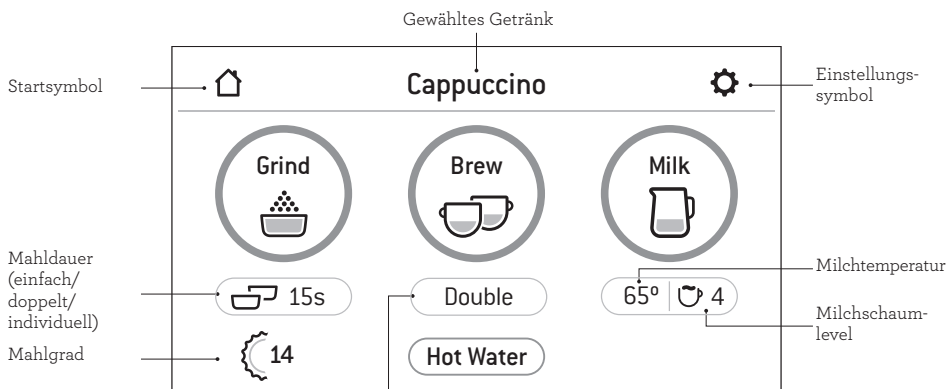


HINWEIS

Bitte halten Sie den Touchscreen trocken und sauber, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

GETRÄNKEBILDSCHIRM

In diesem Bildschirm können Sie Ihr Getränk anpassen, indem Sie auf die ovalen Tasten tippen. Die Anpassung der Mahlgradeinstellung erfolgt nicht über diese Taste, sondern über das Einstellrad an der Seite des Gerätes.



Brüheinstellung: Tippen Sie auf diese Taste, um durch die Optionen zu blättern
Espresso - einfach / doppelt / benutzerdefinierte Extraktionszeit
Long Black - klein / mittel / groß

MAHLGRAD EINSTELLEN

Siebeinsatz auswählen

Setzen Sie den richtigen Siebeinsatz für die Anzahl der Kaffees bzw. die gewünschte Stärke in den Siebträger ein. Verwenden Sie den Einzelsiebeinsatz, um eine einzelne Tasse oder einen schwächeren Espresso zuzubereiten. Verwenden Sie den Doppelsiebeinsatz für zwei Tassen oder einen kräftigeren Espresso, normalerweise für Becher oder größere Tassen. Weitere Informationen finden Sie unter „TIPPS“.

Wählen Sie im Touchscreen den ausgewählten Siebeinsatz aus, indem Sie auf die Umschaltoption unter der Taste „Grind“ tippen.

Der Mahlgrad beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver im Siebeinsatz gepresst wird, und bestimmt letztendlich den Geschmack Ihres Kaffees. Stellen Sie den Mahlgrad so ein, dass das Pulver fein ist, aber nicht pudrig. Wenn Sie einen neuen Kaffee probieren, kann es sein, dass Sie 2 oder 3 Versuche benötigen, bis Sie den richtigen Mahlgrad für Ihren Kaffee finden.

Sie sehen eine nummerierte Skala auf dem Touchscreen. Je kleiner die Zahl, desto feiner der Mahlgrad. Je größer die Zahl, desto gröber der Mahlgrad.

Automatische Dosierung

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter eingesetzt und mit frischen Kaffeebohnen gefüllt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebeinsatz vollständig trocken ist, bevor Sie den Siebträger in die Mahlstation einsetzen.
- Tippen Sie einmal auf die Taste „Grind“ oder drücken Sie den Siebträger kurz gegen die Mahlwerktaaste, um den Mahlvorgang zu starten. Lassen Sie den frisch gemahlene Kaffee in den Siebträger fallen.
- Der Mahlvorgang stoppt automatisch. Wenn Sie ihn jedoch vorher beenden möchten, drücken Sie den Siebträger gegen die Mahlwerktaaste und lassen ihn wieder los.



HINWEIS

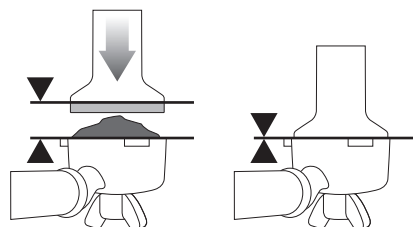
Es ist normal, dass der Siebträger nach diesem Schritt überfüllt wirkt.

Manuelle Dosierung

- Wenn Sie manuell dosieren möchten, drücken Sie den Siebträger gegen die Mahlwerktaaste in der Mahlstation und halten Sie ihn gedrückt. Halten Sie ihn so lange gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffeepulver dosiert ist.
- Lassen Sie den Siebträger los, um den Mahlvorgang zu stoppen. Dies löst die Mahlwerktaaste und stoppt den Mahlvorgang.

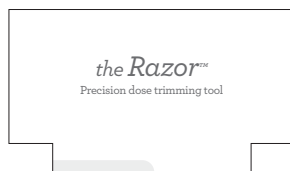
Gemahlene Kaffee tampen (andrücken)

- Ziehen Sie den Siebträger vorsichtig aus der Mahlstation, wenn der Mahlvorgang beendet ist.
- Klopfen Sie den Siebträger mehrmals ab, damit das Kaffeepulver in sich zusammenfällt.
- Üben Sie ca. 15-20 kg Druck aus, um das Kaffeepulver mit dem Tamper anzudrücken. Ein gleichmäßiges Andrücken ist wichtiger als ein festes Andrücken.
- Als Richtwert für die Dosierung sollte die Oberkante der Metallkappe auf dem Tamper mit der Oberseite des Siebeinsatzes abschließen, NACHDEM der Kaffee angeedrückt wurde.

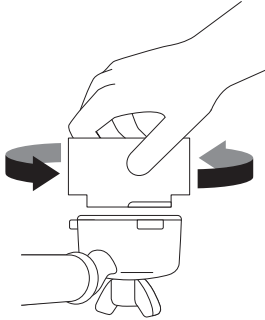


Pulverdosierung

Mit dem Präzisionspulverabstreifer Razor™ können Sie die Pulvermenge im Siebträger auf die richtige Höhe für eine gleichmäßige Extraktion dosieren.



- Setzen Sie den Razor™ in den Siebeinsatz ein, bis seine Schultern auf dem Rand aufliegen. Die Klinge des Abstreifers sollte die Oberfläche des getampften Kaffeepulvers einschneiden.
- Drehen Sie den Abstreifer hin und her, während Sie den Siebträger schräg über einen Ausklopfbehälter halten, um überschüssiges Kaffeepulver zu entfernen. Sie haben nun die richtige Menge Kaffeepulver in Ihrem Siebeinsatz.



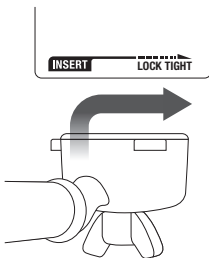
- Entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes, um einen korrekten Sitz am Brühkopf zu gewährleisten.

Brühkopf reinigen

Spülen Sie den Brühkopf durch Antippen der Taste „Hot Water“ kurz durch, bevor Sie den Siebträger hineinsetzen. Dies stabilisiert die Temperatur vor der Extraktion.

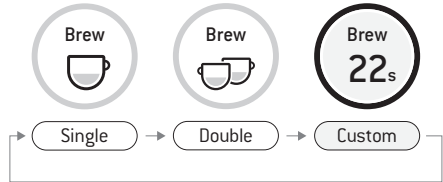
Siebträger einsetzen

Platzieren Sie den Siebträger unter den Brühkopf so, dass der Griff mit dem INSERT-Symbol in eine Linie gebracht ist. Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein und drehen Sie seinen Griff zur Mitte, bis ein Widerstand spürbar ist.



ESPRESSOEXTRAKTION

Tippen Sie auf die Taste „Brew“ im Display, um die Extraktion zu starten. Sie können zwischen einem einfachen oder doppelten Espresso wählen oder die benutzerdefinierten Einstellungen verwenden, indem Sie auf die Tasten „Single“, „Double“ oder „Custom“ tippen. Die jeweilige Dauer ist voreingestellt, kann jedoch angepasst werden.



MANUELLE EXTRAKTION

Halten Sie die Taste „Brew“ ca. 2 Sekunden lang gedrückt, um zum manuellen Extraktionsmodus zu gelangen. Tippen Sie auf die Taste „Brew“, um mit der Extraktion zu beginnen. Tippen Sie erneut auf die Taste „Brew“, um die Extraktion zu stoppen.

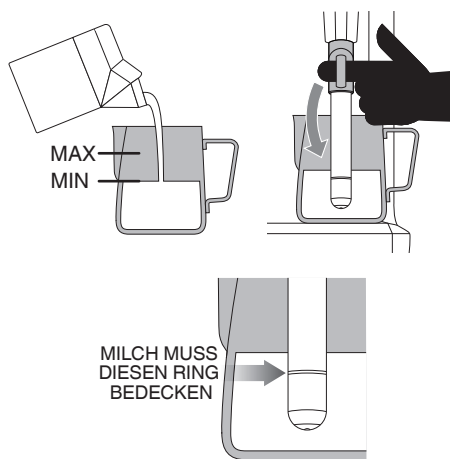


HINWEIS

- Die Menge an Espresso, die in der Tasse extrahiert wird, hängt von den Einstellungen für Mahlgrad und -menge ab.
- Wenn Sie während einer voreingestellten Extraktion auf die Taste „Brew“ tippen, wird die Extraktion sofort gestoppt.
- Wenn Sie einen Einzelsiebinsatz verwenden, sollten Sie ca. 30 ml extrahieren, während Sie bei einem Doppelsiebinsatz ca. 60 ml extrahieren sollten.

MILCH AUFSCHÄUMEN

Verschiedene Milchsorten und Alternativprodukte sorgen für unterschiedliche Ergebnisse. Passen Sie die Einstellungen entsprechend an. Verwenden Sie kalte, frische Milch. Füllen Sie das Milchkännchen bis knapp unter die Ausbuchtung des Ausgusses. Heben Sie die Milchschaumdüse an und setzen Sie sie in das Milchkännchen. Senken Sie die Milchschaumdüse ganz ab. Das Milchkännchen sollte auf dem Milchtemperatursensor stehen, der sich auf der Tropfschale befindet, und der Ring um die Spitze der Milchschaumdüse sollte von Milch bedeckt sein. Die Umschalttaste unter der Taste „Milk“ zeigt an, ob Sie das Milchkännchen richtig platziert haben.



HINWEIS

Verwenden Sie die Anzeige auf dem Bildschirm für die korrekte Position des Milchkännchens.

Unter der Taste „Milk“ werden Temperatur und Schaumbeschaffenheit angezeigt. Sie werden je nach ausgewähltem Getränk voreingestellt. Sie können die Einstellungen jedoch anpassen, indem Sie diese Optionen antippen.

Tippen Sie zum Starten auf die Taste „Milk“. Der Bildschirm zeigt die Temperatur der Milch an, während sie erhitzt wird. Das Aufschäumen wird automatisch beendet, sobald die eingestellte Milchtemperatur erreicht ist. Heben Sie die Milchschaumdüse an und entfernen Sie das Milchkännchen. Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Senken Sie die Milchschaumdüse in die untere Position ab. Dadurch wird sie automatisch gespült.

HINWEIS

Spülen Sie die Milchschaumdüse vor dem Aufschäumen kurz durch, indem Sie auf die Taste „Milk“ tippen. Durch erneutes Antippen der Taste wird die Dampfausgabe beendet.

MILCH MANUELL AUFSCHÄUMEN

Die Funktion zum automatischen Aufschäumen der Milch und die automatische Abschaltung des Dampfes sind deaktiviert, wenn Sie die Funktion zum manuellen Aufschäumen der Milch gewählt haben. Heben Sie die Milchschaumdüse an. Beginnen Sie mit dem Aufschäumen, indem Sie auf die Taste tippen. Beenden Sie den Vorgang durch Antippen der Taste „Milk“, sobald das Aufschäumen beendet ist.

Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Senken Sie die Milchschaumdüse in die untere Position ab. Dadurch wird sie automatisch gespült.

ACHTUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR

Nach dem Ausschalten der Maschine kann weiterhin Dampf freigesetzt werden.

Kinder müssen stets beaufsichtigt werden.

HINWEIS

- Wenn die Maschine Dampf erzeugt, kann ein Pumpgeräusch zu hören sein. Es handelt sich hierbei um den normalen Pumpenbetrieb.
- Nach 90 Sekunden ununterbrochener Dampferzeugung schaltet das Gerät die Dampffunktion automatisch aus.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Edelstahl-Milchkännchen zum Aufschäumen von Milch. Es kann gefährlich sein, Behälter aus Glas oder Kunststoff zum Aufschäumen von Milch zu verwenden.

LONG BLACK

Es gibt 3 Voreinstellungen für einen großen Schwarzen: klein (180 ml), mittel (240 ml) und groß (360 ml). Füllen Sie den Siebträger mit der automatischen Mahl-, Dosier- und Tampfunktion und setzen Sie ihn in den Brühkopf ein. Platzieren Sie Ihre Tasse so, dass sowohl der Kaffee aus dem Siebträger als auch das Wasser aus dem Heißwasserauslass in die Tasse läuft. Zuerst wird Heißwasser ausgegeben und anschließend Espresso extrahiert.

HEISSWASSER

Die Heißwasserfunktion kann zum Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Zugeben von heißem Wasser verwendet werden.

Tippen Sie auf dem Bildschirm auf „Hot Water“ (Heißwasser), um den Fluss des Heißwassers zu starten und zu beenden.

Es wird bis zu ca. 90 Sekunden lang Heißwasser ausgegeben. Abhängig von der Größe Ihrer Tasse müssen Sie möglicherweise auf die Taste „Hot Water“ tippen, um den Wasserfluss zu beenden.



HINWEIS


Sie können kein Heißwasser laufen lassen und gleichzeitig Espresso brühen.

NEUES GETRÄNK HINZUFÜGEN

Tippen Sie im Menübildschirm auf „Add New“ (Neu hinzufügen), um ein individuelles Getränk zu erstellen. Sie können Parameter basierend auf einem Standardstil anpassen und eigene speichern.



Add New

Alternativ können Sie nach dem manuellen Einstellen der Parameter auf das kleine Symbol  tippen, um die aktuelle Einstellung zu speichern.



TIPPS

Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist. Leeren Sie sie, wenn „Empty Me!“ angezeigt wird.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät schaltet nach 30 Minuten automatisch ab.

EINSTELLUNGEN

Berühren Sie das Symbol  oben rechts im Bildschirm, um das Einstellungsmenü aufzurufen.

Schnellstartanleitung

Die Maschine führt Sie auf dem Bildschirm Schritt für Schritt zur Tasse Kaffee.

Reinigungsfunktion

Die Reinigungsfunktion reinigt das Dampfsieb und den Brühkopf.

Milchschaumdüse reinigen

Zeigt, wie die Milchschaumdüse gereinigt wird, um Verstopfungen zu beseitigen und eine bessere Aufschäumleistung zu erreichen.

Entkalkungsfunktion

Die Entkalkung verhindert übermäßige Mineral- und Kalkablagerungen. Eine Pop-up-Meldung informiert Sie, wenn es Zeit für die Entkalkung ist.

Brühtemperatur

Sie können die empfohlene Extraktionstemperatur anpassen.

Standard-Milchtemperatur

Sie können die Standardtemperatur für alle Milchgetränke anpassen.

Wasserhärte

Testet das Wasser, um festzulegen, wie oft die Maschine entkalkt werden muss.

Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit Ihres Touchscreens anpassen.

Lautstärke

Sie können die Lautstärke für Warnungen und Erinnerungen anpassen.

Demo-Modus

Für die Barista Touch™ Demonstration auf dem Bildschirm.

Werkseinstellungen

Verwenden Sie diese Funktion, um alle programmierbaren Werte auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen und alle benutzerdefinierten Getränke zu löschen.



Tipps

VORWÄRMEN

Tasse oder Glas vorwärmen

Eine warme Tasse trägt zur optimalen Temperatur des Kaffees bei. Wärmen Sie Ihre Tasse vor, indem Sie sie mit heißem Wasser aus dem Heißwasserauslass spülen und auf die Wärmeplatte stellen.

Siebträger und Siebeinsatz vorwärmen

Ein kalter Siebträger und Siebeinsatz kann die Extraktionstemperatur so weit reduzieren, dass die Qualität Ihres Espressos erheblich beeinträchtigt wird. Stellen Sie immer sicher, dass der Siebträger und der Siebeinsatz vor der ersten Verwendung mit heißem Wasser aus dem Heißwasserauslass vorgeheizt werden.



HINWEIS

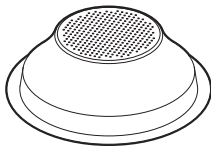
Trocknen Sie Siebträger und Siebeinsatz immer gut ab, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Ansonsten könnte das Brühwasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

Siebeinsatz auswählen

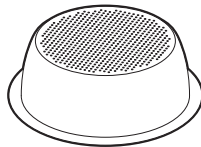
Einwandige Siebeinsätze

Verwenden Sie einwandige Siebeinsätze, wenn Sie frische ganze Kaffeebohnen mahlen.

Bei einwandigen Siebeinsätzen können Sie mit dem Mahlen, Dosieren und Tampen experimentieren, um einen ausgewogeneren Espresso zu erhalten.



1 CUP

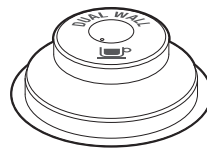


2 CUP

Doppelwandige Siebeinsätze

Verwenden Sie doppelwandige Siebeinsätze für vorgemahlenes Kaffeepulver.

Doppelwandige Siebeinsätze regulieren den Druck und helfen, die Extraktion unabhängig von Mahlgrad, Dosierung, Tampdruck oder Frische zu optimieren.



1 CUP



2 CUP



HINWEIS

- Unabhängig davon, ob Sie ein- oder doppelwandige Siebeinsätze verwenden: verwenden Sie den 1-Tassen-Einsatz beim Aufbrühen eines einzelnen Kaffees und den 2-Tassen-Einsatz beim Aufbrühen von zwei Tassen Kaffee oder eines stärkeren einzelnen Kaffees.
- Sie müssen Mahlgrad und -menge einstellen, wenn Sie von einem Einzeleinsatz zu einem Doppelseinsatz wechseln oder umgekehrt.

Die mitgelieferten Siebeinsätze sind ausgelegt für:

1-Tassen-Einsatz = ca. 8-10 g.

2-Tassen-Einsatz = ca. 15-18g.



HINWEIS

Möglicherweise müssen Sie ein wenig experimentieren, bis Sie die richtigen Einstellungen gefunden haben. Wenn Sie z. B. einen feineren Espresso-Mahlgrad in den einwandigen Siebeinsätzen verwenden, müssen Sie vielleicht die Pulvermenge erhöhen, um die richtige Dosierung zu erhalten.

MAHLVORGANG

Beim Mahlen von Kaffeebohnen ist es wichtig, den richtigen Mahlgrad einzustellen. Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird, und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl), kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch ÜBEREXTRAHIERT, dunkel und bitter.

Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird dadurch UNTEREXTRAHIERT, wässrig und fade.

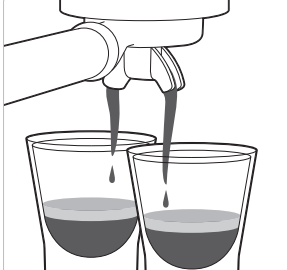
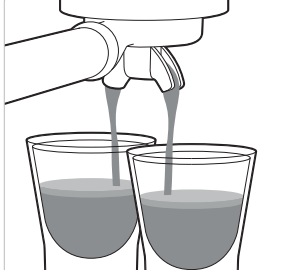









ESPRESSO EXTRAHIEREN

- Stellen Sie die vorgewärmte(n) Tasse(n) unter den Siebträger und tippen Sie auf die Taste „Brew“, um die gewünschte Menge auszuwählen.
- Aufgrund der Vorbrühfunktion beginnt der Espresso nicht sofort zu fließen.

Einen perfekten Espresso erreichen Sie durch eine ausgewogene Balance zwischen Süße, Säure und Bitterstoffen. Der Geschmack Ihres Espressos hängt von vielen Faktoren ab: Herkunft und Röstgrad der Kaffeebohnen sowie Frische, Mahlgrad, Menge und Anpressdruck des Kaffeepulvers.

Experimentieren Sie, indem Sie diese Parameter einzeln anpassen und so Ihren bevorzugten Geschmack erreichen.

TIPPS FÜR EIN PERFEKTES EXTRAKTIONSERGEBNIS

KORREKTE EXTRAKTION	UNTEREXTRAKTION	ÜBEREXTRAKTION
 <ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffeefluss beginnt nach 8–12 Sekunden • Er fließt langsam wie warmer Honig • Crema ist goldbraun mit einem dichten Schaum • Espresso ist dunkelbraun 	 <ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffeefluss beginnt nach 1–7 Sekunden • Er fließt schnell wie Wasser • Crema ist dünn und blass • Espresso ist blassbraun • Schmeckt bitter, schwach und wässrig 	 <ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffeefluss beginnt nach 13 Sekunden • Der Kaffee tropft nur oder es kommt kein Kaffee • Crema ist dunkel und fleckig • Espresso ist stark dunkelbraun • Schmeckt bitter und verbrannt
<h3>NACH DER EXTRAKTION</h3>  <p>BENUTZTES PULVER ENTFERNEN Benutztes Pulver bildet einen „Puck“. Wenn der Puck feucht ist, lesen Sie den Abschnitt „Unterextraktion“.</p>	<h3>LÖSUNGEN</h3> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="412 662 554 829">  <p>FINE SLOWER EXTRACTION</p> <p>Anpassen und erneut testen</p> </div> <div data-bbox="565 662 707 829">  <p>MAHLMENGE ERHÖHEN</p> <p>Anpassen und erneut testen</p> </div> </div>	
 <p>SIEBEINSATZ REINIGEN Halten Sie den Siebeinsatz sauber, um Verstopfungen zu vermeiden. Setzen Sie den Siebträger ohne Pulver im Siebeinsatz in die Maschine ein und lassen Sie heißes Wasser durchlaufen.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="725 662 868 829">  <p>COARSE FASTER EXTRACTION</p> <p>Anpassen und erneut testen</p> </div> <div data-bbox="879 662 1021 829">  <p>MAHLMENGE VERRINGERN</p> <p>Anpassen und erneut testen</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="412 853 554 1021">  <p>IMMER BIS ZUR LINIE ANDRÜCKEN</p> <p>Anpassen und erneut testen</p> </div> <div data-bbox="565 853 707 1021"> <p>Mit einem Druck von 15–20 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe am Tamper sollte NACH dem Andrücken mit der Oberkante des Siebeinsatzes übereinstimmen. Trimmen Sie den Puck mit dem Razor™ Präzisionspulverabstreifer auf die richtige Höhe.</p> </div> <div data-bbox="725 853 868 1021">  <p>IMMER BIS ZUR LINIE ANDRÜCKEN</p> <p>Anpassen und erneut testen</p> </div> <div data-bbox="879 853 1021 1021"> <p>Mit einem Druck von 15–20 kg tampen. Die Oberkante der Metallkappe am Tamper sollte NACH dem Andrücken mit der Oberkante des Siebeinsatzes übereinstimmen. Trimmen Sie den Puck mit dem Razor™ Präzisionspulverabstreifer auf die richtige Höhe.</p> </div> </div>	

	MAHLGRAD	PULVERMENGE	TAMPEN
ÜBEREXTRAHIERT BITTER, NICHT SCHMACKHAFT	Zu fein	Zu viel Verwenden Sie den Razor für die Dosierung	Zu fest
AUSGEWOGEN	Optimum	8-10 g (1 Tasse) 15-18g (2 Tasse)	15-20 kg
UNTEREXTRAHIERT FAD, WÄSSRIG, SAUER	Zu grob	Zu wenig Erhöhen Sie die Dosis und verwenden Sie den Razor	Zu leicht



HINWEISE UND TIPPS

- Frische, hochwertige Kaffeebohnen ermöglichen die bestmögliche Extraktion.
- Wir empfehlen hochwertige 100 % Arabicabohnen mit einem aufgedruckten Röstdatum auf der Verpackung, keinem Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Verbrauchen Sie Ihre Kaffeebohnen idealerweise innerhalb von 5-20 Tagen nach dem Röstdatum. Mahlen Sie die Bohnen idealerweise direkt vor der Extraktion, um das beste Geschmacksergebnis zu erhalten.
- Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Mengen, um die Lagerzeit zu reduzieren.
- Bewahren Sie Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort auf. Vakuumdichtung wenn möglich.

MILCH AUFSCHÄUMEN

Es gibt zwei Phasen beim Aufschäumen von Milch. Während der ersten Phase wird Luft beigemischt, während der zweiten Phase wird die Milch verquirlt, um sie seidig weich zu machen. Diese beiden Vorgänge sollten zu einem Ganzen verschmelzen.

- Beginnen Sie immer mit kalter, frischer Milch.
- Füllen Sie das Milchkännchen bis knapp unter die Ausbuchtung des Ausgusses. Füllen Sie mindestens so viel ein, dass der Ring um die Milchschaumdüse bedeckt ist.
- Bringen Sie die Milchschaumdüse in die untere Position über die Tropfschale und tippen Sie auf die Taste „Milk“, um kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse zu spülen. Tippen Sie erneut auf die Taste „Milk“, um den Vorgang zu beenden.
- Senken Sie die Milchschaumdüse für die Aufschäumautomatik vollständig ab.



HINWEISE UND TIPPS

Für optimalen Milchschaum ist es wichtig, dass die Öffnungen in der Düsen Spitze frei sind. Auch wenn nur einzelne Öffnungen der Milchschaumdüse verstopft sind, kann das Aufschäumen der Milch nicht richtig gelingen.

Wischen Sie die Milchschaumdüse und -spitze immer zuerst mit einem feuchten Tuch ab, BEVOR Sie die Milchschaumdüse wieder absenken. Sie entfernen dadurch den größten Teil

der noch anhaftenden Milch. Die automatische Spülfunktion kann so die Reste der Milch effektiver entfernen.

Nach dem Aufschäumen

- Stoßen Sie das Milchkännchen leicht auf der Arbeitsfläche auf, um große Blasen aus der Milch zu entfernen.
- Schwenken Sie es danach vorsichtig, um einen einheitlichen Milchschaum zu erhalten.
- Gießen Sie die Milch direkt in den Espresso.
- Verbrauchen Sie die Milch direkt nach dem Aufschäumen.

Milch manuell aufschäumen

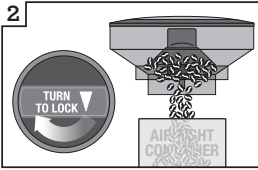
- Heben Sie die Milchschaumdüse an und tauchen Sie die Düsen Spitze an der rechten Seite (3-Uhr-Position) des Milchkännchens etwa 1 bis 2 cm tief in die Milch ein. Beginnen Sie dann mit dem Aufschäumen, indem Sie erneut auf die Taste tippen.
- Halten Sie die Milchschaumdüsen Spitze dicht unter der Oberfläche der Milch, bis sich ein drehender Strudel bildet.
- Sobald sich der Strudel gebildet hat, senken Sie das Milchkännchen etwas, um die Düsen Spitze dicht an die Oberfläche der Milch zu bringen und dadurch Luft in die Milch zu blasen.
- Halten Sie die Spitze leicht unter der Oberfläche und achten Sie darauf, dass der Strudel in der Milch bestehen bleibt. Fahren Sie fort, bis der Milchschaum die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht hat.
- Heben Sie das Milchkännchen an, um die Milchschaumdüsen Spitze tiefer unter die Milchoberfläche zu bringen. Achten Sie dabei darauf, dass der Strudel in der Milch immer noch bestehen bleibt. Überwachen Sie die Milchtemperatur mithilfe des Touchscreens. Wir empfehlen 55-65 °C.
- Tippen Sie auf die Taste „Milk“, um den Aufschäumvorgang abubrechen, BEVOR Sie das Kännchen senken und die Düsen Spitze aus der Milch nehmen.

KEGELMAHLWERK EINSTELLEN

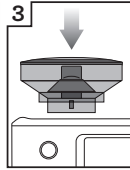
Einige Kaffeesorten können einen größeren Mahlbereich erfordern, um eine ideale Extraktion oder Aufbrüfung zu erzielen. Ein Merkmal des Barista Touch™ ist die Möglichkeit, diesen Bereich mit dem verstellbaren oberen Mahlkonus zu vergrößern. Nehmen Sie diese Einstellung schrittweise vor.



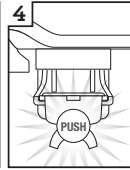
1
Behälter entriegeln



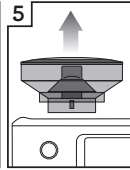
2
Bohnenbehälter über den Aufbewahrungsbehälter halten und die Scheibe drehen, um die Bohnen in den Behälter zu geben



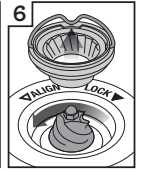
3
Behälter ausrichten



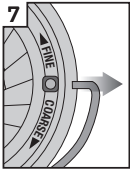
4
Mühle laufen lassen, bis sie leer ist



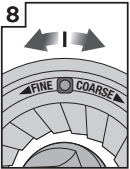
5
Behälter entfernen



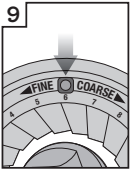
6
Oberen Mahlkonus entfernen



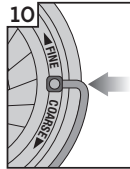
7
Drahtgriff von beiden Seiten des Mahlkonus entfernen



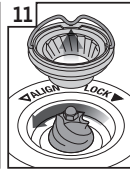
8
Oberen Mahlkonus um 1 Nummer gröber oder feiner stellen



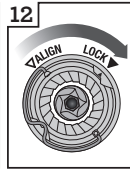
9
Nummer an der Grifföffnung ausrichten



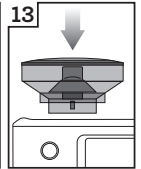
10
Drahtgriff an beiden Seiten des Mahlkonus einsetzen



11
Oberen Mahlkonus fest eindrücken



12
Oberen Mahlkonus verriegeln



13
Behälter ausrichten



14
Behälter verriegeln



15
Extraktion überprüfen

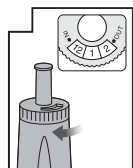


Pflege und Reinigung

FARB-TOUCHSCREEN-ANZEIGE

Bitte halten Sie den Touchscreen trocken und sauber, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

WASSERFILTER WECHSELN



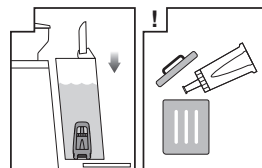
Aktuellen Monat einstellen



Filter einweichen (siehe Seite 11)

Wasserfilterteile montieren

Sicherstellen, dass die Teile verbunden sind
Filter in Tank einsetzen



Wassertank einsetzen

Filter nach 90 Tagen oder 40 Litern ersetzen

Der mitgelieferte Wasserfilter verhindert Kalkablagerungen in der Maschine. Wenn Sie den Filter alle 3 Monate bzw. nach 40 Litern austauschen, müssen Sie die Maschine nicht entkalken.

Die Angabe von 40 Litern basiert auf einer Wasserhärte von 4. Wenn die Wasserhärte in Ihrer Region 2 beträgt, können Sie den Wechselrhythmus auf 60 Liter erhöhen.



HINWEIS

Informationen zum Kauf zusätzlicher Wasserfilter erhalten Sie auf sageappliances.com.de

REINIGUNGSFUNKTION

Es wird eine Meldung angezeigt, wenn eine Reinigung erforderlich ist. Es handelt sich um einen Rückspülzyklus, der von der Entkalkung getrennt ist. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

ENTKALKEN

Bei normaler Verwendung kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen in der Maschine führen, wodurch der Wasserfluss, die Brühtemperatur, die Maschinenleistung und der Geschmack des Espressos reduziert werden. Selbst wenn Sie den mitgelieferten Wasserfilter verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Entkalkung durchzuführen, wenn sich im Wasserbehälter Kalkablagerungen bilden.

Gehen Sie zu „Settings“ und wählen Sie „Descalc cycle“. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

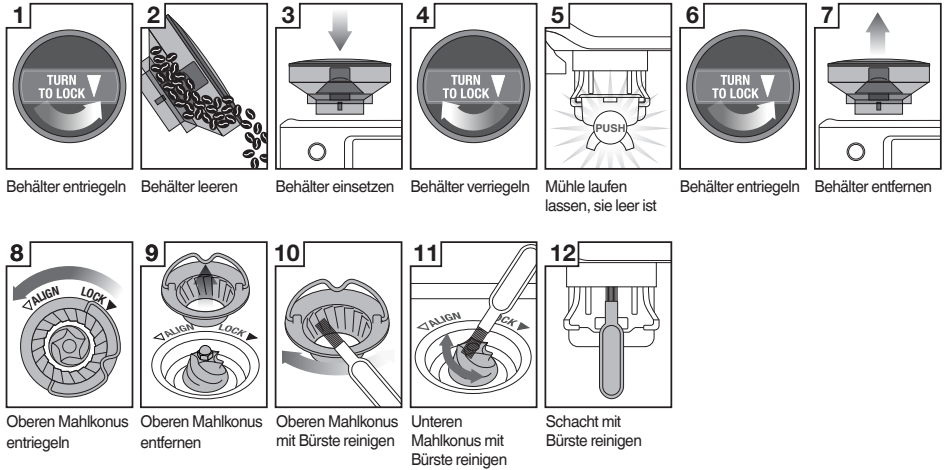


WARNUNG

Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Der Wassertank darf während des Entkalkens nicht entfernt oder vollständig entleert werden.

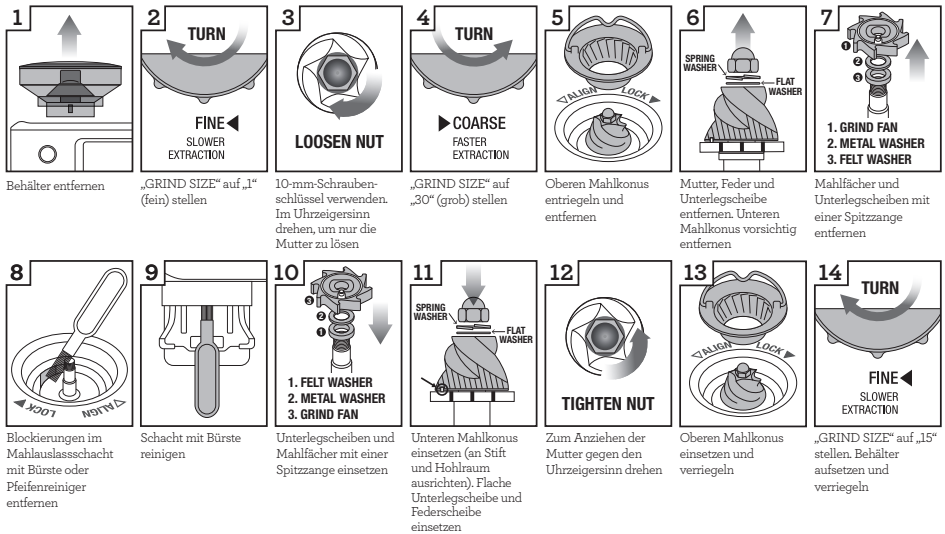
KEGELMAHLWERK REINIGEN

Die Reinigung des Kegelmahlwerks entfernt Rückstände von Ölen auf dem Mahlwerk, welche die Funktion beeinträchtigen können.



ERWEITERTE REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKES

Dieser Schritt ist nur erforderlich, wenn zwischen dem Mahlwerk und seinem Auslass eine Blockierung vorliegt.



Vorsicht ist geboten, da das Mahlwerk extrem scharf ist.

MILCHSCHAUMDÜSE REINIGEN

- Reinigen Sie die Milchschaumdüse nach jedem Milchaufschäumen. Reiben Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab.
- Verstopfungen in den Öffnungen der Milchschaumdüsen Spitze können die Aufschäumleistung verringern.
- Gehen Sie zu „Settings“ > „Steam wand cleaning“ und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

SIEBEINSÄTZE UND SIEBRÄGER REINIGEN

- Spülen Sie die Siebträger und den Siebeinsatz direkt nach der Benutzung unter heißem Wasser, um die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen.
- Wenn die Öffnungen des Siebeinsatzes verstopft sind, verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um sie zu reinigen.
- Wenn die Öffnung(en) verstopft bleibt/en, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Gründlich abspülen.

DAMPFSIEB REINIGEN

- Wischen Sie das Innere des Brühkopfes und das Dampfsieb mit einem feuchten Tuch ab, um die Rückstände des Kaffeepulvers zu entfernen.
- Reinigen Sie die Maschine regelmäßig. Setzen Sie einen leeren Siebeinsatz und Siebträger in den Brühkopf ein. Tippen Sie auf die Taste „Hot Water“ und spülen Sie eventuelle Kaffeereste ab.

TROPFSCHALE UND ZUBEHÖRFACH REINIGEN

- Entfernen, leeren und reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig, insbesondere dann, wenn die Anzeige „EMPTY ME!“ erscheint.
- Nehmen Sie das Gitter von der Tropfschale ab. Heben Sie den Pulverabscheider an und entsorgen Sie das Kaffeepulver. Sie können die Anzeige „EMPTY ME!“ auch aus der Tropfschale entfernen, indem Sie sie nach oben ziehen und so die seitlichen Verriegelungen lösen. Waschen Sie alle Teile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

- Das Zubehörfach (hinter der Tropfschale) kann entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten.



HINWEIS

Reinigen Sie sämtliche Teile von Hand mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Reinigen Sie keine der Teile in der Spülmaschine.

GEHÄUSE UND WÄRMEPLATTE REINIGEN

Das Außengehäuse und die Tassenwärmeplatte können mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Mit einem weichen, trockenen Tuch polieren. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

AUFBEWAHRUNG

Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste POWER drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Entfernen Sie nicht verwendete Bohnen aus dem Behälter, reinigen Sie das Mahlwerk (siehe Seite 24), leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Legen Sie sämtliches Zubehör in das Zubehörfach. Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf die Maschine.



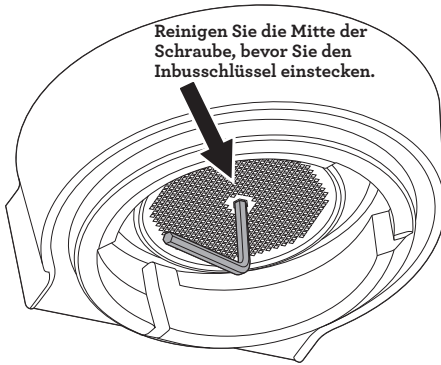
WARNUNG

Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

DEN INBUSSCHLÜSSEL VERWENDEN

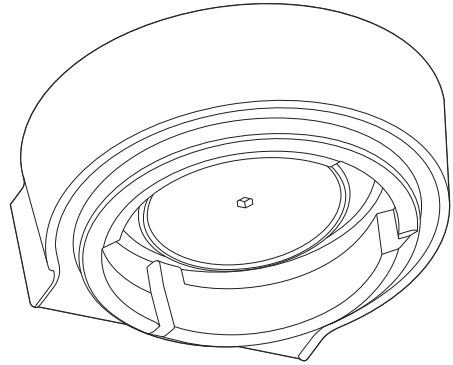
Nach einiger Zeit muss die Silikondichtung, die das Dampfsieb umgibt, ersetzt werden, um ein optimales Brühergebnis sicherzustellen.

1. Drücken Sie die Taste POWER, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie vorsichtig den Wassertank und die Tropfschale, wobei Sie besonders vorsichtig sein müssen, wenn diese voll sind.
3. Reinigen Sie mit einem Spieß o. ä. die Schraube von Kaffeeresten.
4. Setzen Sie das kürzere Ende des Inbusschlüssels in die Schraube ein. Drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn, um die Schraube zu lösen.



5. Entnehmen Sie die Schraube und das Edelstahl-Dampfsieb vorsichtig und bewahren Sie sie gut auf. Merken Sie sich, welche Seite des Dampfsiebes nach unten zeigt. Dies erleichtert den Wiedereinbau. Waschen Sie das Dampfsieb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.

6. Entfernen Sie die Silikondichtung mit Ihren Fingern oder einer Spitzzange. Setzen Sie die neue Dichtung mit der flachen Seite zuerst ein, sodass die gerippte Seite zu Ihnen zeigt.



7. Setzen Sie das Dampfsieb wieder ein, anschließend die Schraube. Drehen Sie die Schraube mit Ihren Fingern 2-3-mal im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie dann mit dem Inbusschlüssel so weit an, bis sie mit dem Dampfsieb bündig ist. Ziehen Sie die Schraube nicht zu fest an.
8. Setzen Sie die Tropfschale und den Wassertank wieder ein.

Kontaktieren Sie den Sage® Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com.de, wenn Sie Ersatz-Silikondichtungen benötigen.

TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNG

Drücken Sie die Taste POWER, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie nicht verwendete Bohnen aus dem Behälter, reinigen Sie das Mahlwerk, leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Legen Sie sämtliches Zubehör in das Zubehörfach. Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf die Maschine.



Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Es fließt kein Wasser aus dem Brühkopf. Kein Heißwasser.	Der Wassertank ist leer.	Befüllen Sie den Tank.
	Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank nach unten, um ihn einrasten zu lassen.
	Die Maschine muss entkalkt werden.	Führen Sie die Entkalkungsfunktion durch.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen und/oder zu viel Kaffee im Siebeinsatz und/oder zu stark angedrückt und/oder Siebeinsatz verstopft.	Siehe unten: „Der Espresso tropft nur aus dem Siebträger oder es kommt kein Espresso.“
Der Espresso tropft nur aus dem Siebträger oder es kommt kein Espresso.	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie einen etwas größeren Mahlgrad. Siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 14 und „Überextraktion“ auf Seite 20.
	Zu viel Kaffee im Siebeinsatz.	Verringern Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf Seite 14 und „Überextraktion“ auf Seite 20. Reduzieren Sie das Kaffeepulver nach dem Tampen mit dem Razor™ Präzisionspulverabstreifer.
	Kaffee zu fest getampt.	Verwenden Sie beim Tampen einen Druck von 15–20 kg.
	Der Wassertank ist leer.	Befüllen Sie den Tank.
	Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank zum Einrasten vollständig nach unten.
	Der Siebeinsatz ist möglicherweise verstopft.	Verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um die Öffnungen zu reinigen. Wenn die Öffnung(en) verstopft bleibt/en, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Gründlich abspülen.
	Die Maschine muss entkalkt werden.	Führen Sie die Entkalkungsfunktion durch.
Es läuft kein Wasser durch (die Maschine gibt ein lautes Geräusch von sich).	Der Wassertank ist leer oder der Wasserstand ist unter MIN.	Befüllen Sie den Tank.
	Bei der Reinigungseinstellung liegt ein Fehler vor.	Führen Sie eine Rücksetzung auf Werkseinstellungen durch („Settings“ > „Factory Reset“).

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Der Espresso fließt zu schnell aus.	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Verwenden Sie einen etwas feineren Mahlgrad. Siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 14 und „Unterextraktion“ auf Seite 20.
	Es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Erhöhen Sie die Dosis. Siehe „Dosierung“ auf Seite 14 und „Unterextraktion“ auf Seite 20. Drücken Sie das Kaffeepulver an und verwenden Sie anschließend den Razor™, um überschüssiges Kaffeepulver zu entfernen.
	Das Kaffeepulver ist zu wenig angedrückt.	Verwenden Sie beim Tampen einen Druck von 15-20 kg.
Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt in den Brühkopf eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger vollständig eingesetzt und bis zum spürbaren Widerstand gedreht wurde.
	Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver.	Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und stellen Sie sicher, dass der Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist.
	Zu viel Kaffee im Siebeinsatz.	Verringern Sie die Kaffeemenge. Siehe „Dosierung“ auf Seite 14. Reduzieren Sie das Kaffeepulver nach dem Tampen mit dem Razor™ Präzisionspulverabstreifer.
	Die Silikondichtung, die das Dampfsieb umgibt, muss ersetzt werden, um sicherzustellen, dass der Siebträger ordnungsgemäß in den Brühkopf eingesetzt werden kann.	Siehe „Den Inbusschlüssel verwenden“ auf Seite 26.
Kein Dampf.	Die Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht.	Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat.
	Der Wassertank ist leer.	Befüllen Sie den Tank.
	Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank zum Einrasten vollständig nach unten.
	Die Maschine muss entkalkt werden.	Führen Sie die Entkalkungsfunktion durch.
	Die Milchschaumdüse ist blockiert.	Siehe „Milchschaumdüse reinigen“ auf Seite 25.
Pulsierendes/pumpendes Geräusch beim Extrahieren von Espresso oder beim Milchaufschäumen.	Die Pumpe in der Maschine arbeitet normal.	Keine Aktion erforderlich. Es handelt sich um normale Betriebsgeräusche.
	Der Wassertank ist leer.	Befüllen Sie den Tank.
	Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank nach unten, um ihn einrasten zu lassen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen sind nicht vorgewärmt.	Befüllen Sie die Tassen unter dem Heißwasserauslass und stellen Sie sie auf die Wärmeplatte.
	Der Siebträger ist nicht vorgewärmt.	Spülen Sie den Siebträger unter dem Heißwasserauslauf. Trocknen Sie ihn gründlich ab.
	Die Milch ist zu kalt (für Cappuccino, Latte usw.).	Vergewissern Sie sich, dass der Sensor Kontakt hat. Passen Sie die Milchttemperatureinstellung am Bildschirm an.
	Die Wassertemperatur muss angepasst werden.	Erhöhen Sie die Brühtemperatur im Einstellungsmenü.
Keine Crema.	Das Kaffeepulver ist zu wenig angedrückt.	Verwenden Sie beim Tampfen einen Druck von 15-20 kg.
	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Verwenden Sie einen etwas feineren Mahlgrad. Siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 14 und „Unterextraktion“ auf Seite 20.
	Kaffeebohnen bzw. vorgemahlene Kaffeepulver sind nicht frisch.	Wenn Sie ganze Bohnen verwenden: Verwenden Sie nur frisch geröstete Kaffeebohnen mit einem Röstdatum, das nicht länger als 5-20 Tage zurück liegt. Wenn Sie vorgemahlene Kaffee verwenden: Verwenden Sie ihn innerhalb einer Woche nach dem Mahlen.
	Der Siebeinsatz ist möglicherweise verstopft.	Verwenden Sie den Stift des mitgelieferten Reinigungswerkzeuges, um die Öffnungen zu reinigen. Wenn die Öffnung(en) verstopft bleibt/en, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Gründlich abspülen.
	Verwenden Sie einwandige Siebeinsätze für vorgemahlene Kaffeepulver.	Verwenden Sie doppelwandige Siebeinsätze für vorgemahlene Kaffeepulver.
Wasser läuft aus.	Automatische Spülfunktion. Unmittelbar nach den Espresso-, Heißwasser- und Dampffunktionen spült die Maschine Wasser in die Tropfschale. Dies stellt sicher, dass die Thermospirale über die optimale Temperatur verfügt.	Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist. Leeren Sie sie, wenn „Empty Me!“ angezeigt wird.
	Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt und eingerastet.	Drücken Sie den Wassertank nach unten, um ihn einrasten zu lassen.
	Die Silikondichtung, die das Dampfsieb umgibt, muss ersetzt werden, um sicherzustellen, dass der Siebträger ordnungsgemäß in den Brühkopf eingesetzt werden kann.	Siehe „Den Inbusschlüssel verwenden“ auf Seite 26.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINFACHE LÖSUNG
Die Maschine ist eingeschaltet, hört aber auf zu arbeiten.	Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz durch Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerkes ausgelöst.	Drücken Sie die Taste POWER, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Maschine 30-60 Minuten abkühlen. Wenden Sie sich an den Sage® Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.
Es kommt kein gemahlenes Kaffeepulver aus dem Mahlwerk.	Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter.	Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen.
	Das Mahlwerk oder der Schacht ist blockiert.	Reinigen Sie das Mahlwerk und den Schacht. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerkes“ auf Seite 24.
	Wasser/Feuchtigkeit in Mahlwerk und Schacht.	Reinigen Sie das Mahlwerk und den Schacht. Siehe „Erweiterte Reinigung des Kegelmahlwerkes“ auf Seite 24. Vergewissern Sie sich, dass das Mahlwerk vor dem Zusammenbau gründlich getrocknet ist. Sie können das Mahlwerk mit einem Fön trocknen.
Es landet zu viel/wenig gemahlenes Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Die Einstellungen für die Mahlmenge passen nicht zum jeweiligen Mahlgrad.	Verwenden Sie die Taste für die Mahldauer, um die Mahlmenge zu erhöhen oder zu verringern. Siehe „Dosierung“ auf Seite 14 und „Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis“ auf Seite 20.
Es landet zu viel/wenig Espresso in der Tasse.	Mahlmenge und/oder Mahlgrad und/oder Extraktionsmenge müssen angepasst werden.	Passen Sie die Einstellungen für Mahlmenge und/oder Mahlgrad an. Siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 12, „Dosierung“ auf Seite 14 und „Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis“ auf Seite 20.
Das Mahlwerk gibt ein lautes Geräusch von sich.	Das Mahlwerk ist blockiert oder es befindet sich ein Fremdkörper darin.	Nehmen Sie den Behälter ab und überprüfen Sie das Mahlwerk auf Fremdkörper oder Blockierungen. Reinigen Sie das Mahlwerk und den Schacht ggf. Siehe „Kegelmahlwerk reinigen“ auf Seite 24.

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

Sage[®]

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

SES880 – A18